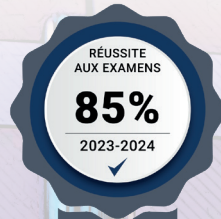




École hôtelière

BTS

MANAGEMENT EN HÔTELLERIE-RESTAURATION



OPTION A



OPTION B



OPTION C



Faire grandir les talents



43, avenue de la gare
48200 St Chély d'Apcher

☎ 04 66 31 00 99

✉ contact@ensemble-sacre-coeur.fr

🌐 ensemble-sacre-coeur.fr



Demain ensemble !

Établissement d'enseignement privé sous contrat d'association avec l'État

Le BTS Management en Hôtellerie-Restauration forme des techniciens supérieurs de l'hôtellerie, de la restauration, et des activités de loisirs à une culture générale élargie, une spécialisation professionnelle avec l'acquisition d'une technicité accrue et d'une polyvalence.

Ce diplôme permet d'accéder à des postes d'encadrement d'équipes (maître d'hôtel, chef barman, chef de partie, second de cuisine, assistant gouvernant, community manager, assistant chef de réception...), et après plusieurs expériences professionnelles réussies, doit permettre de créer, reprendre une entreprise, ou développer les responsabilités dans le domaine de l'hôtellerie, la restauration, ou des activités de loisirs (Directeur adjoint, chef de cuisine, responsable de production, yield manager, chef de réception...).

LA FORMATION ?

Préparé en 2 ans, le BTS MHR se décompose avec une 1ère année de formation commune, finalisée par un stage de 16 semaines.

Ce stage est une expérience professionnelle, au cours de laquelle des activités sont confiées au stagiaire, pour lui permettre d'acquérir des compétences professionnelles.

Cela débouche sur une 2ème année de formation avec un choix d'option :

- Option A : Management d'unité de restauration ;
- Option B : Management d'unité de production culinaire ;
- Option C : Management d'unité d'hébergement.

De nombreuses poursuites d'études s'offrent aux titulaires de ce diplôme : une 3^{ème} année de Licence Professionnelle en Hôtellerie et Restauration ou un parcours professionnalisant en Ingénierie de l'hôtellerie et du tourisme ou la possibilité de préparer un Master ou bien une formation complémentaire avec une spécialité hôtelière : Sommellerie, Cuisinier en Desserts de Restaurant, Accueil-Réception.

QUEL CONTENU ?

En 1ère année : 32 heures hebdomadaires (Hors LV3)

- Enseignement général (22%) : Communication et expression française, LV1, LV2
- Enseignement d'économie et gestion hôtelière (41%) : Entrepreneurat et pilotage, conduite de projet, management de l'entreprise et mercatique des services
- Enseignement de l'hôtellerie restauration (37%) : Sciences et ingénierie en hôtellerie restauration, sommellerie et techniques de bar, sciences et technologies culinaires, sciences et technologies des services en restauration et en hébergement

En 2ème année : 31 heures hebdomadaires (Hors LV3)

Pour toutes les options (A,B ou C) :

- Enseignement général (23%) : Communication et expression française (+1 heure pour l'option A), LV1, LV2
- Enseignement d'économie et gestion hôtelière commun (35%) : Entrepreneurat et pilotage, conduite de projet, management de l'entreprise et mercatique des services

Enseignement de l'hôtellerie restauration (42%) :

- Option A : sommellerie et techniques de bar, sciences et technologies des services en restauration
- Option B : Sciences en Hôtellerie Restauration, Sciences et technologies culinaires
- Option C : Sciences et technologies des services en hébergement

INSCRIPTION ?

Directement à l'école hôtelière Sacre Cœur :

43 avenue de la gare 48200 Saint Chély d'Apcher

Par téléphone ou sur notre site internet pour une prise de contact et de rendez-vous :

04.66.31.00.99 - www.ensemble-sacre-coeur.fr

L'inscription s'effectue suite à un entretien obligatoire doublé d'une inscription sur le serveur national Parcoursup à partir de janvier.

LE SACRÉ-CŒUR ?

L'école hôtelière Sacré-Cœur se situe dans un cadre idéal et privilégié propice à l'épanouissement de chacun :

- Des établissements pédagogiques ouverts au public, dont un hôtel (8 chambres de 2 à 4 étoiles) et deux restaurants (restaurant gastronomique et brasserie), permettent aux élèves qui les font fonctionner de travailler régulièrement en situation réelle. Cette structure, assure non seulement un environnement au plus proche des exigences de la profession mais également l'utilisation d'un équipement professionnel performant.
- Un campus de 120 studios équipés.
- Un esprit familial au cœur d'un réseau de professionnels favorisant des relations privilégiées qui permettent de répondre à votre projet professionnel qui sera adapté au marché de l'emploi.

POUR QUI ?

Cette formation est ouverte aux titulaires d'un :

- Bac Sciences et Technologies de l'Hôtellerie Restauration
- Mise à Niveau (bacheliers d'une série générale ou technologique)
- Bac Professionnel avec un très bon dossier scolaire.

POUR RÉUSSIR ?

- Aimer le contact avec les autres (les clients et les employés).
- Avoir le goût de l'esthétique.
- Avoir le sens des responsabilités et de l'autonomie.
- Avoir la capacité à s'intégrer dans un groupe.
- Avoir une résistance physique et intellectuelle à soutenir le rythme des études.
- Maîtriser des langues étrangères.

NOS ATOUTS ?

- LV1-LV2 : Anglais - Espagnol - Allemand
- Option LV3 : Chinois
- Interventions professionnelles
- Visites et ateliers sur sites
- Une équipe enseignante dynamique et investie
- Un réseau professionnel international
- Bourses Erasmus +
- Projet de classe et inter-disciplinaires
- Participation à des concours

**UN ESPRIT CAMPUS
OÙ LA VIE EN
COLLECTIVITÉ EST
FAVORISÉE**